Il Coltivatore

SETTEMBRE
2021

Consorzi di Bonifica: tutti al voto per guardare al futuro!

OSCAR GREEN
Consegnati i premi dell'innovazione giovane

PETIZIONE
Continua la raccolta firme contro i pannelli solari mangia suolo

DOC PROSECCO
Attingimento straordinario per 6.250 ettari

Mensile della Federazione Regionale Coldiretti Friuli Venezia Giulia

TESSERAMENTO 2021

LA FORZA CHE VIENE DALLA *comunità!*

REGISTRAZIONE DEL TRIBUNALE DI UDINE
N. 55 DEL 10.04.1951

ISCRITTO AL ROC
(Registro degli operatori di comunicazione)
AL NUMERO 16747

COLTIVATORE FRIULANO N. 8
20 settembre 2021

EDITORE
Federazione Regionale Coldiretti del Friuli Venezia Giulia
Via Morpurgo, 34 . 33100 Udine
T. 0432.595811 . F. 0432.595807
friulivg@coldiretti.it

DIRETTORE RESPONSABILE
Cesare Magalini

COMITATO DI REDAZIONE
Cesare Magalini, Antonio Bertolla, Ivo Bozzatto, Michele Dazzan, Silvana La Sala, Marco Malison, Renato Nicli, Vanessa Orlando, Elisabetta Tavano, Barbara Toso

COORDINATORE DI REDAZIONE
Marco Ballico

IMPAGINAZIONE e GRAFICA
Elisabetta Tavano

STAMPA
ST.G.R.

INSERZIONI
Federazione Regionale Coldiretti del Friuli Venezia Giulia

ABBONAMENTO
Costo abbonamento annuo 2,00 euro
Il Coltivatore Friulano viene inviato in abbonamento ai soci delle Federazioni provinciali Coldiretti di Udine, Pordenone, Gorizia e Trieste

Questo periodico è associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

5

7

19

22/23

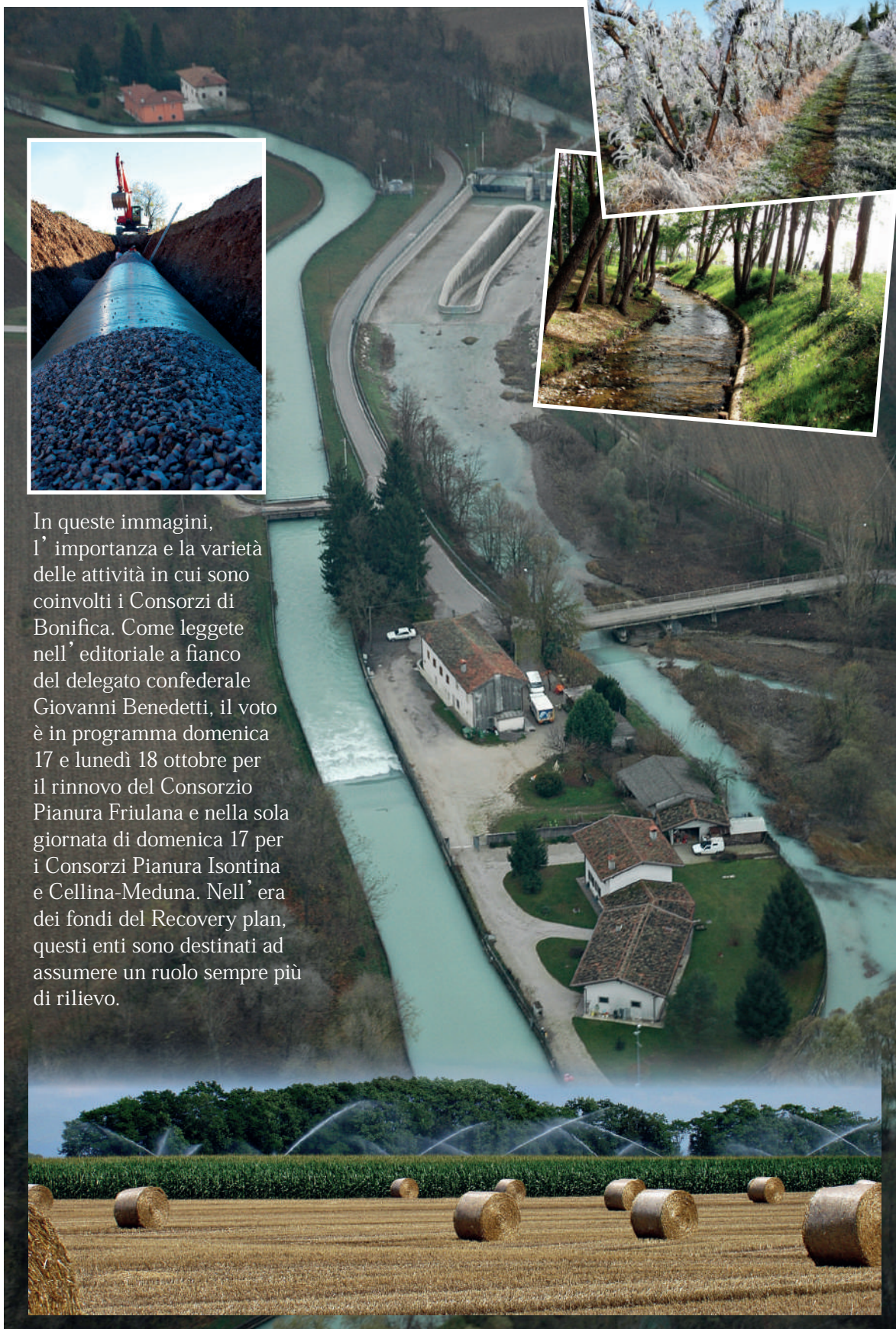
24

IN QUESTO NUMERO

Consorzi di Bonifica: tutti al voto per guardare al futuro!

Siamo alla vigilia di un rinnovo consiliare molto importante, quello dei Consorzi di Bonifica del Friuli Venezia Giulia. Si tratta dei Consorzi Pianura Friulana, Pianura Isontina e Cellina-Meduna. Enti che, come sapete, coordinano interventi pubblici ed attività produttive nei settori della difesa idraulica e dell' irrigazione nei rispettivi territori di competenza, il cosiddetto comprensorio di bonifica.
Qualche esempio? Opere di questo genere riguardano la sicurezza idraulica, la gestione delle acque destinate all' irrigazione, la partecipazione a interventi urbanistici, ma anche la tutela del patrimonio ambientale e agricolo.
Evidente, dunque, l' importanza di queste realtà. Ed è per questo che la Coldiretti regionale, dopo avere ascoltato i territori sia per la formazione delle liste che per l' approfondimento delle tematiche legate alle attività dei Consorzi, sottolinea la valenza del voto dei prossimi 17 e 18 ottobre e l' importanza di scegliere le persone giuste. I nuovi Consigli dovranno guardare al futuro in presenza di cambiamenti climatici, tra violente precipitazioni e siccità prolungate, che imporranno investimenti consistenti sia per risparmiare acqua, sia per poter dare la preziosa risorsa a territori in difficoltà.
Il ruolo dei Consorzi è destinato a diventare ancora più di rilievo. Tanto più in un contesto in cui sono a disposizione i fondi del Recovery plan. Un' occasione imperdibile per concentrarsi sul miglioramento infrastrutturale, necessario ad un nuovo modello di sviluppo con il territorio al centro con tutte le sue peculiarità.
Tra i progetti strategici già presentati dalla Coldiretti nazionale rientrano i bacini che saranno declinati nella progettazione a livello territoriale per la raccolta dell' acqua, in modo da diminuire il rischio di alluvioni e frane, e per utilizzare la stessa a fini irrigui con anche nuove modalità che ne prevedano il risparmio, aumentare la sicurezza alimentare dell' Italia, garantire la disponibilità idrica in caso di incendi, migliorare il valore paesaggistico dei territori e garantire adeguati stoccaggi per le produzioni idroelettriche green in linea con gli obiettivi di riduzione delle emissioni dell' Ue per il 2030.
Quanto al Fvg, è un momento carico di responsabilità per il futuro, nel quale andremo ad esprimere il nostro appoggio a coloro che governeranno nei prossimi cinque anni i Consorzi di bonifica, enti preziosi per la salvaguardia del sistema idrogeologico e per il territorio. Questa è dunque un' ulteriore spinta perché gli interessati partecipino con convinzione al rinnovo cariche, replicando i numeri significativi delle tornate precedenti. Ricordiamo che l' elezione del Consiglio dei delegati è valida qualora sia raggiunto il 15% degli elettori calcolato sul numero degli iscritti nel catasto consortile terreni o il 20% della contribuenza consorziale relativa agli immobili censiti nel catasto terreni.

Giovanni Benedetti,
delegato confederale Coldiretti Fvg

Ecco le date del rinnovo

In queste immagini, l'importanza e la varietà delle attività in cui sono coinvolti i Consorzi di Bonifica. Come leggete nell'editoriale a fianco del delegato confederale Giovanni Benedetti, il voto è in programma domenica 17 e lunedì 18 ottobre per il rinnovo del Consorzio Pianura Friulana e nella sola giornata di domenica 17 per i Consorzi Pianura Isontina e Cellina-Meduna. Nell'era dei fondi del Recovery plan, questi enti sono destinati ad assumere un ruolo sempre più di rilievo.

In dirittura d'arrivo il settennato Lorenzon

Intervista a Enzo Lorenzon, Presidente del Consorzio di Bonifica della Venezia Giulia

Il Presidente del Consorzio di Bonifica della Venezia Giulia. Foto Avd Italiy

Volge ormai a conclusione il mandato 2014-2021 di Enzo Lorenzon alla guida dell'ex Consorzio di Bonifica Pianura Isontina, oggi Consorzio di Bonifica della Venezia Giulia.

Presidente, cominciamo dal cambio del nome da "Pianura Isontina" in "della Venezia Giulia", come mai questa decisione?
In questi anni abbiamo progressivamente incrementato il servizio irriguo riuscendo a servire anche parte del Carso triestino, provvedendo anche al ripristino ambientale con la sistemazione delle principali strade interpoderali di accesso ai Pastini.

Coerentemente con lo spirito consortile, abbiamo scelto di cambiare nome, individuandone uno maggiormente rappresentativo di tutte le realtà coinvolte. Attualmente il Consorzio opera su un comprensorio di circa 58.500 ettari che comprende 24 comuni dell'isontino, 6 della ex provincia di Trieste e il comune di Prepotto in quella di Udine.

Come si sono trasformati, nel tempo, i servizi erogati?
Abbiamo puntato su servizi innovativi, partendo dalla completa trasformazione della rete da scorrimento a pioggia, fino al sistema di prenotazione dei turni irrigui totalmente on-line mediante la App Irrig@re. L'introduzione di moderne soluzioni tecnologiche ha consentito un considerevole efficientamento degli impianti di pompaggio, con beneficio rilevato sia in termini di risparmio idrico, sia energetico. E' stabilmente attivo anche il servizio antibrina. Erogato a inizio primavera, su frutteti in fioritura, consente di mitigare gli effetti nefasti dei bruschi cali delle temperature notturne. Complessivamente registriamo stagioni irrigue, spesso siccitose, che iniziano molto presto e si protraggono fino all'autunno. La nostra risposta al cambiamento climatico in atto è stata la realizzazione dei bacini di accumulo. Gli impianti microirrigui, primi in Friuli Venezia Giulia, completati nel 2017 a San Dorligo della Valle e a Dolegna del Collio in località Vencò, a cui si aggiungerà presto quello di Prepotto, consentono lo sviluppo di un'agricoltura ecosostenibile grazie al riuso delle acque superficiali che, anziché andare disperse, vengono stoccate in un bacino di accumulo. Inoltre grazie ai finanziamenti regionali è stato possibile avviare una importante attività di sistemazione e manutenzione del reticolo idrografico minore sull'intero comprensorio di competenza.

Presidente, a fine mandato consegna al territorio un Consorzio ammodernato, cresciuto nei numeri e con una poderosa quantità di nuove opere realizzate, come è stato possibile?
Il lavoro sinergico con Regione, Camera di Commercio ed amministrazioni locali ha sicuramente dato i suoi frutti. Altrettanto importanti i finanziamenti nazionali su alcune opere strategiche. Fondamentale il supporto della Regione, nella figura dell'Assessorato all'Agricoltura e del relativo servizio, da sempre vicini alle esigenze del mondo agricolo. Indispensabile il supporto delle associazioni di categoria che hanno condiviso ogni nostra scelta importante. La squadra di casa composta da Consiglio, Deputazione e personale, sotto la guida del Direttore Daniele Luis, ha reso possibile anche l'impossibile. Un gruppo coeso di cui sono onorato essere stato parte.

Dalle 300 varietà di peperoncino alla barretta “in rete”, dai vitigni bio alla tutela dell’arnica: gli Oscar Green dell’agricoltura giovane Fvg

Nella Loggia del Lionello premiati i 6 progetti del concorso Coldiretti

La trasformazione di 300 varietà di peperoncino, la cooperativa dei sapori che si reinventa durante la pandemia, la coltivazione biologica di vitigni autoctoni in altopiano, la barretta prodotta da una rete di imprese, l’inclusione sociale in azienda, il progetto di tutela dell’arnica montana. Sono i sei progetti che Coldiretti Giovani Impresa Fvg (uno, quello a tutela dell’arnica, pure finalista nazionale) ha premiato nell’edizione 2021 di Oscar Green, la quindicesima edizione del concorso promosso da Coldiretti Giovani Impresa nazionale e patrocinato dal ministero delle Politiche agricole che riconosce l’innovazione, valorizza i progetti dei giovani imprenditori e promuove l’agricoltura di qualità.

A ricevere il premio, nella Loggia del Lionello di Udine – presenti l’assessore regionale alle Risorse agroalimentari Stefano Zannier, il sindaco di Udine Pietro Fontanini, l’assessore comunale alle Attività produttive Maurizio Franz, il delegato confederale Coldiretti Fvg Giovanni Benedetti, il direttore regionale Cesare Magalini, il presidente nazionale Giovani Impresa Coldiretti Veronica Barbati, il presidente regionale Giovani Impresa Coldiretti Fvg Anna Turato, la responsabile Donne Impresa Fvg Lorena Russian, presidenti e direttori provinciali Coldiretti –, Filippo Bortolon di B-Orto Peppers (categoria Impresa digitale), Alice Crepaldi-Cooperativa dei sapori e del gusto di Gorizia (Campagna Amica), Deborah Gelisi-Terre dei Fradej di San Quirino (Creatività), Alc di Bon di Aquileia (Fare rete), istituto Il Tagliamento di Spilimbergo (Noi per il sociale) e Andrea Muner-Armo 1191 di Roveredo in Piano (Sostenibilità e transizione ecologica).

«Anche quest’anno abbiamo centrato l’obiettivo di fare emergere le buone pratiche in agricoltura – commenta con soddisfazione il direttore regionale della Coldiretti Fvg Cesare Magalini –, riusciti esempi di passione per il lavoro, inventività, capacità imprenditoriali». «Questo concorso – aggiunge la presidente Coldiretti Giovani Impresa Fvg Anna Turato – è una vetrina per tutti i giovani che valorizzano il nostro territorio e una fotografia di come si possa promuovere l’agricoltura sana ed ecosostenibile nel rispetto delle regole e con uno sguardo rivolto al futuro».

Zannier: «Concorso che fa emergere buone pratiche in agricoltura»

«Un’iniziativa importante capace di mettere in luce le innovazioni sostenibili in agricoltura che possono diventare modelli a cui gli imprenditori agricoli possono ispirarsi. L’innovazione è un elemento indispensabile per il futuro del comparto e la sostenibilità deve essere intesa nei suoi tre aspetti: ambientali, economici e sociali per permettere all’impresa di stare sul mercato». È la sintesi del messaggio che l’assessore regionale alle Risorse agroalimentari Stefano Zannier ha portato alla quindicesima edizione di Oscar green. L’esponente della giunta regionale, nel sottolineare le caratteristiche del premio incentrato su innovazione, giovani e sostenibilità, elementi che delineano il futuro dell’agricoltura, ha messo in evidenza un ulteriore valore aggiunto, ovvero la declinazione della sostenibilità nei suoi tre pilastri - ambientali, sociali ed economici - nelle sei categorie dal riconoscimento.

I progetti premiati nelle 6 categorie

1. Impresa digitale

Filippo Bortolon – B-orto Peppers di Gemona del Friuli
B-Orto Peppers nasce dalla passione di Filippo, un biologo fotografo con il pallino per la cucina. Con una collezione di circa trecento varietà di peperoncino, Filippo esplora le varie sfumature della piccantezza. Una spezia che è anche un ortaggio, un motore di convivialità, il peperoncino porta in tavola una cultura curiosa, che fa bene al corpo e allo spirito. I peperoncini, coltivati e trasformati in azienda, sono il centro della produzione, alla quale si affiancano ortaggi più tradizionali, nella ricerca costante di un'eccellenza che sa stupire e conquistare. Una nicchia piccante che arriva lontano grazie a una propensione digitale.

2. Campagna Amica

Alice Crepaldi – Cooperativa dei sapori e del gusto di Gorizia
Pensando a favorire l'incontro tra azienda e cittadino, la cooperativa organizza diversi tipi di eventi come pic-nic in vigna o tra gli olivi proponendo dei panieri di prodotti a Km 0, piuttosto che servizi di catering agricoli, tour organizzati, legati alla enogastronomia, alla conoscenza dei luoghi e delle sue aziende, con la possibilità di poter anche svolgere delle attività didattico/formative rivolte alle famiglie. L'idea però, è stata subito bloccata dalla esplosione della pandemia. Vista la situazione difficile, nasce il servizio di consegna gratuita della borsa della spesa del Mercato coperto di Campagna Amica di Gorizia, a domicilio, direttamente dalle produttrici.

3. Creatività

Deborah Gelisi – Terre dei Fradej di San Quirino
"Terre dei Fradej" è un progetto che nasce nell'altopiano pordenonese a 112 metri di altitudine a ridosso del 46° parallelo a 5.000 km dal polo nord e 5.000 km dall'equatore. Su questi terreni con oltre 80 metri di substrato sassoso, si coltivano 32.000 mq di vitigni au-

toctoni (Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Franc) presenti in Friuli da quasi due secoli, resistenti alle principali patologie e pertanto adatti a una coltivazione biologica. Vengono irrigati con l'acqua prelevata dal Parco delle Dolomiti Friulane (patrimonio dell'Unesco), batteriologicamente pura. I vigneti sono protetti a nord da 100.000mq di boschi ad alto fusto unici in zona e a sud da 30.000mq di prato stabile. Le produzioni che si otterranno da queste varietà autoctone saranno destinate ai mercati del Nord Europa, commercializzate a Venezia e una parte (Rosso Mandarino) verrà conservata in botti di rovere e imbottigliate per il Teatro dell'Accademia di Conegliano. Questo diventerà un importante omaggio fatto a tutti gli artisti che si esibiranno in questa location, facendosi quindi da ambasciatori nei migliori palcoscenici del mondo (La Scala, Il Petruzzelli, La Fenice…).

4. Fare rete

Progetto Alc di Bon di Aquileia

In 50 grammi di barretta si possono trovare non solo ingredienti sani e genuini, ma storie e valori di 6 aziende, di cui 5 agricole, del territorio Fvg. Perché non è la solita barretta? Alc di Bon (che in lingua friulana significa "qualcosa di buono") non è soltanto un prodotto alimentare, ma rappresenta valori, radici friulane, sostenibilità, rispetto e unione. Le realtà coinvolte: Cioccolato Mosaico-Cocambo si trova ad Aquileia ed è il laboratorio artigianale in cui Alc di Bon prende vita. Spirulina La spirulina, una microalga monocellulare conosciuta fin dai tempi degli Atzechi, è un alimento tra i più completi e bilanciati esistenti in natura. La produzione viene avviata da Giacomo Brandolin nel 2018 a Cormons con un impianto innovativo, unico in Friuli Venezia Giulia. Nocciole Nole nasce nel 2016 per portare avanti il progetto dei tre soci fondatori, amici di lunga data, di proporre un'alternativa più redditizia ai seminativi coltivati in regione. Semi di zucca L'Azienda Agricola La Selce di Bagnaria Arsa produce i semi di zucca che fanno parte degli ingredienti genuini di Alc di Bon. L'impegno della famiglia Tosoratti si concentra sulla produzione a Km 0, ma anche sull'ospitalità, sull'accoglienza e nel tramandare le tradizioni preservandone le radici. Miele Anna Brandolin, in arte AnnApi, è un'apicoltrice cormonese. Il suo obiettivo non è solo la produzione di un ottimo miele di qualità, ma è molto più ambizioso: infatti, con il suo operato si propone di tutelare le api. Aronia, conosciuta anche come "elisir di lunga vita" grazie alle proprietà antiossidanti, è prodotta dall'azienda 4PR con sede a Lucinico. La Fondazione Giant Trees Foundations promuove e sostiene diversi progetti nazionali ed internazionali, tra i quali Alc di Bon, i cui valori sono in linea con l'idea di agire in ottica di sostenibilità ed ecologia per salvaguardare l'ambiente.

5. Noi per il sociale

Istituto d'istruzione superiore Il Tagliamento di Spilimbergo

In collaborazione con l'Azienda Sanitaria è stata istituita una Unità Educativa territoriale per ospitare regolarmente in Azienda Agraria di Spilimbergo adulti con disabilità cognitive e fisiche con i loro educatori. In Azienda sono inoltre attive due borse lavoro con il servizio Sil. Il progetto prevede l'inclusione sociale in affiancamento ai tecnici aziendali e agli studenti che utilizzano il laboratorio aziendale all'interno dei percorsi didattici dell'istituto Agrario.

6. Sostenibilità e transizione ecologica

Andrea Muner – Armo1191 di Roveredo in Piano

L'arnica è una pianta officinale conosciuta da centinaia di anni per le sue proprietà antidolorifiche, antinfiammatorie e anti-ecchimotiche. Purtroppo in natura è in via di estinzione su tutto l'arco alpino europeo, molti Stati ne hanno già da tempo vietata la raccolta o comunque limitata (Direttiva Habitat 92/43/CEE).

Questo progetto, a detta degli esperti del settore, è attualmente la più grande coltivazione di arnica montana conosciuta in Europa. Il progetto (Armo 1191) nasce proprio dalla volontà di preservare gli habitat naturali montani; di disporre di una materia prima di alta qualità; di realizzare dei prodotti con la massima concentrazione di principio attivo e dalla filiera controllata. Armo significa ARnica MOntana. 1191 è la quota dove viene coltivata questa pianta a mano con metodo biologico tra i pascoli di Piancavallo, in zona Castaldia lungo il sentiero della "Passeggiata delle Malghe". Le prime aiuole sperimentali sono del 2011, dopo 10 anni i tre appezzamenti di terreno hanno a dimora circa 100.000 piante su circa un ettaro lavorato. Dal 2019 è stata ottenuta la certificazione biologica Icea come operatore IT BIO 006 E3139. Dal 2016 vengono commercializzati i prodotti con il marchio realizzati solo con materia prima ultra concentrata.

Il successo delle degustazioni

Molto riuscite anche le due degustazioni Coldiretti Fvg a Friuli Doc. Giovedì 9 settembre in Corte Morpurgo, l'appuntamento "Conoscere e riconoscere l'olio extra vergine di oliva" è stato tenuto dai tecnici di Aipo Verona (Associazione Interregionale Produttori Olivicoli). Numerosi ed entusiasti i partecipanti al momento di approfondimento. Grazie all'assaggio guidato di diversi tipi di oli Evo, la degustazione ha dato vari spunti su cosa sapere per distinguere un olio buono da uno con difetti e su come leggere l'etichetta per capire la provenienza della materia prima. Domenica 12 sotto la Loggia del Lionello altro evento sold out, stavolta sulle birre agricole. È stato il Birrificio Forum Iulii a raccontare la propria attività e ad accompagnare all'assaggio delle birre di propria produzione nello stabilimento di Cividale. Giovanni Dorbolò, presidente del birrificio, ha spiegato caratteristiche organolettiche e peculiarità del metodo di lavorazione di malti e luppoli, sottolineando l'elevato valore contenuto in una bottiglia di birra agricola locale. Palese la soddisfazione dei presenti che hanno potuto gustare le diverse birre in abbinamento a eccellenti assaggi, come formaggi, biscotti e composte di produzione locale di aziende aderenti alla Rete Campagna Amica.

SVUOTA TUTTO
RICAMBI
al Consorzio Agrario FVG
MAGAZZINO RICAMBI BASILIANO
DALL'1 SETTEMBRE
AL 31 OTTOBRE 2021
fino a...
-50%
VI ASPETTIAMO
a Basiliano (UD)
in Via Magrini 2
0432.838802
macchine@capfvg.it
CONSORZIO
AGRARIO FVG

Raggiunta l'autosufficienza alimentare

I dati presentati al Salone Cibus 2021

L'Italia raggiunge per la prima volta nella storia recente l'autosufficienza nella bilancia alimentare con le esportazioni di cibi e bevande nazionali che hanno superato in valore le importazioni dall'estero, sotto la spinta del cambiamento nei consumi e nel commercio determinati dall'emergenza Covid. È quanto emerge dallo studio della Coldiretti presentato al Salone Cibus 2021 inaugurato con la presenza del presidente nazionale Ettore Prandini.
Si tratta della prima edizione del Salone che apre con le esportazioni agroalimentari Made in Italy del primo semestre del 2021 che - sottolinea la Coldiretti - hanno raggiunto il valore record di 24,81 miliardi con un aumento del 12% rispetto all'anno precedente e lo storico sorpasso sulle importazioni che sono invece ferme nello stesso periodo a 22,95 miliardi, consolidando la svolta in atto sulla base dei dati Istat. Un cambiamento senza precedenti realizzato sotto la spinta della "fame" di Made in Italy all'estero, nonostante le difficoltà determinate dalle chiusure della ristorazione in tutto il mondo, ma anche dalla scelta patriottica nei consumi degli italiani che hanno privilegiato la qualità dei prodotti nazionali anche per sostenere l'economia ed il lavoro del Paese.

Prandini: «Ora si agisca sui ritardi infrastrutturali»

«Occorre cogliere le opportunità offerte dal Pnrr con la digitalizzazione delle aree rurali, recupero terreni abbandonati, foreste urbane per mitigare l'inquinamento in città, invasi nelle aree interne per risparmiare l'acqua e produrre energia pulita, chimica verde e bioenergie per contrastare i cambiamenti climatici ed interventi specifici nei settori produttivi deficitari previsti nei progetti strategici elaborati dalla Coldiretti insieme a Filiera Italia per la crescita sostenibile a beneficio del sistema Paese», ha affermato il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare che «per sostenere il trend di crescita dell'enogastronomia Made in Italy serve però agire anche sui ritardi strutturali dell'Italia e sbloccare tutte le infrastrutture che migliorerebbero i collegamenti tra Sud e Nord del Paese, ma anche con il resto del mondo per via marittima e ferroviaria in alta velocità, con una rete di snodi composta da aeroporti, treni e cargo. Una mancanza che ogni anno - prosegue Prandini - rappresenta per il nostro Paese un danno in termini di Pil per le minori opportunità di export al quale si aggiunge il maggior costo della "bolletta logistica" legata ai trasporti e alla movimentazione delle merci con un aggravio che si attesta sui 13 miliardi all'anno secondo il centro studi Divulga».
L'emergenza globale provocata dalla pandemia «ha fatto emergere una consapevolezza diffusa sul valore strategico rappresentato dal cibo e sulle necessarie garanzie di qualità e sicurezza; per questo servono sistemi di etichettatura trasparenti sull'origine delle materie prime e che non siano ingannevoli e, nello stesso tempo, non possiamo pensare a un modello dove vi sia spazio per l'artificio e i cibi sintetici, dove si assista alla concentrazione eccessiva dei fattori produttivi, dove prevalga l'interesse particolare delle grandi multinazionali che spingono per l'omologazione su un modello in sostanza dove il cibo sia sempre una commodity».

La svolta patriottica degli italiani a tavola

È svolta patriottica nei consumi alimentari degli italiani che hanno privilegiato sugli scaffali la qualità Made in Italy con un aumento degli acquisti familiari del +7,6% degli acquisti di prodotti che riportano in etichetta un legame con il Belpaese, come la bandiera tricolore, frasi e parole riferite al Made in Italy oppure una delle indicazioni geografiche europee di origine, come Docg, Dop, Doc, Igp e Igt. È quanto emerge da una analisi della Coldiretti nell'anno del Covid sulla base dei dati dell'Osservatorio Nielsen Immagino divulgata in occasione del Cibus dove tra gli stand del salone dell'alimentazione è stato un tripudio di tricolori, campi di grano veri e immagini di paesaggi rurali, richiami a marchi ad indicazione geografica ma anche a realtà territoriali locali e regionali.
Una tendenza - sottolinea la Coldiretti - rafforzata dal fatto che nei supermercati e ipermercati italiani ci sono oltre 9.200 prodotti food & beverage che segnalano in etichetta la regione da cui provengono a conferma dell'interesse degli italiani per i prodotti alimentari, i vini e le bevande che esprimono le tradizioni produttive delle 20 regioni del Paese. Un paniere che ha fatto registrare un aumento del +6,4% delle vendite nel 2020. Nelle case degli italiani nell'anno del Covid - precisa la Coldiretti - sono cresciuti latte, salumi, formaggi, salse, prodotti confezionati, uova, pasta, vino, olio, farine, frutta e verdura Made in Italy, anche per la voglia di sostenere l'economia ed il lavoro locali nel tempo della pandemia. Una emergenza che - continua la Coldiretti - ha favorito scelte di acquisto più sostenibili con un vero boom dei prodotti green, dal biologico al chilometro zero direttamente dal contadino.
Circa 30 milioni di italiani hanno fatto la spesa dal contadino almeno una volta al mese, ma è anche record del biologico che ha toccato i 3,3 miliardi di euro di consumi nel 2020. Un trend che valorizza l'impegno degli imprenditori in Italia che può contare sull'agricoltura più green d'Europa con - evidenzia la Coldiretti - la leadership Ue nel biologico con 80mila operatori, il maggior numero di specialità Dop/Igp/Stg riconosciute (316), 526 vini Dop/Igp e 5.266 prodotti alimentari tradizionali e con Campagna Amica la più ampia rete dei mercati di vendita diretta degli agricoltori. Una ricchezza da salvare che non ha solo un valore economico ma anche storico, culturale ed ambientale.

Sana: record storico, i consumi del biologico a 4,3 miliardi

Salgono alla cifra record di 4,3 miliardi di euro i consumi di alimenti biologici grazie alla svolta salutista degli italiani con l'emergenza Covid che ha determinato un aumento degli acquisti del 7% nel 2020 rispetto all'anno precedente. Lo rende noto la Coldiretti in occasione dell'apertura del Sana, il Salone internazionale del biologico e del naturale che si è svolto a Bologna dal 9 al 12 settembre. Un appuntamento a 30 anni dal primo "Regolamento europeo relativo al metodo di produzione biologico dei prodotti agricoli e all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari- (Cee) N. 2092/91". Da allora i consumi nazionali sono cresciuti senza interruzioni e oggi il biologico - sottolinea la Coldiretti - è nel carrello di circa sette famiglie italiane su dieci (68%). La domanda crescente - continua la Coldiretti - viene sostenuta dalla leadership dell'Italia che è il primo Paese europeo per numero di aziende impegnate nel biologico con 80mila operatori e 2 milioni di ettari di terreno coltivati. La Coldiretti era presente con un proprio stand al Sana nel padiglione 25 con un focus sul primato green dell'agricoltura italiana, dal biologico al tipico fino al boom delle vendite a chilometri zero.

IMPRESA VERDE.
FRIULI VENEZIA GIULIA S.R.L.
SERVIZIO
SICUREZZA
ALIMENTARE
Registro trattamenti per prodotti fitosanitari
Corsi “patentino”
Corsi responsabili haccp e addetti (ex libretto sanitario)
Piani autocontrollo - Haccp
Consulenza etichettatura
Notifiche impresa alimentare
COLDIRETTI
PER INFO: Barbara Toso - 0432.595964 - barbara.toso@coldiretti.it

Rischio incendio ed esplosione in agricoltura

di Silvana La Sala

La collaborazione tra Inail e Corpo Nazionale dei Vigili dei fuoco ha prodotto una pubblicazione finalizzata a incidere sulla riduzione degli infortuni sul lavoro e ad implementare la necessaria cultura della sicurezza nei settori dell'edilizia e dell'agricoltura, tra i più rischiosi e con il più alto indice infortunistico in termini di frequenza e gravità.
I fattori alla base del fenomeno infortunistico in agricoltura sono molteplici e vanno dalla gestione, a volte prevalentemente familiare, alla presenza di macchine e attrezzature obsolete fino alla mancanza di una reale consapevolezza dei fattori di rischio presenti. Sebbene la maggior parte degli infortuni gravi e mortali in agricoltura sia legata all'uso di trattori e cadute dall'alto, non vanno tuttavia trascurati gli infortuni legati a problematiche imputabili al rischio di incendio ed esplosione.
Il documento "Rischio incendio ed esplosione in agricoltura. Prevenzione e procedure di emergenza", disponibile accedendo al portale Inail, riporta "sia indicazioni generali per l'individuazione delle possibili fonti di rischio di incendio ed esplosione e le relative misure di prevenzione e protezione, sia specifici focus tematici su specifiche problematiche quali quelle relative agli "spazi confinati". La pubblicazione come evidenziato nella premessa "intende rappresentare anche un esempio di come la gestione della sicurezza richieda un approccio interdisciplinare in grado di includere ruoli, approcci e competenze diverse al fine di perseguire, in maniera sempre più efficace, la tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori".
Fornisce una panoramica sull'impianto normativo di prevenzione incendi, ad esempio, «mettendo in evidenza le interazioni di questo con la normativa più prettamente inerente la sicurezza per i lavoratori. Un quadro normativo in continua evoluzione, sia per modifiche e integrazioni delle disposizioni preesistenti, sia perché si è sviluppata negli anni una concezione progettuale più moderna che, nell'ambito di una valutazione dei rischi incendio ed esplosione, privilegia un approccio di tipo prestazionale rispetto a quello di tipo prescrittivo».
Sono poi riportati esempi di attività "soggette" e "non soggette" al controllo dei Vigili del fuoco, in termini di normativa antincendio.
Propone inoltre approfondimenti «legati a specifiche realtà del settore agricolo, alcune più tradizionali e altre legate all'implementazione di nuove tipologie produttive. Oltre ai rischi legati alla presenza (deposito, lavorazione, ecc.) dei materiali combustibili vegetali (fieno, sterpaglie, aree boscate), e alle lavorazioni tradizionali della terra, si devono infatti considerare i nuovi rischi legati a una sempre più accentuata specializzazione che comporta l'impiego di complessi macchinari e attrezzature di moderna tecnologia, che possono presentare probabili fonti di innesco, anche per l'impiego di sostanze infiammabili (ad esempio carburanti che alimentano le macchine agricole)».
In particolare, sono presenti focus specifici «sul rischio incendio ed esplosione in capannoni agricoli e fienili, depositi di carburante, frantoi, depositi di fitofarmaci, impianti di biogas, ambienti confinati e/o sospetti di inquinamento.

Radon e ambienti di lavoro: novità

di Silvana La Sala

Il Decreto legislativo n. 101 del 31 luglio 2020 ha sancito la definitiva attuazione della Direttiva 2013/59/Euratom che abroga e sostituisce le precedenti direttive in materia di radiazioni ionizzanti.
Il Decreto riorganizza e armonizza la disciplina sulla radioprotezione ma, soprattutto, integra in un'unica normativa sia il tema della protezione dei lavoratori in ambito professionale e sia quello della protezione della popolazione nelle abitazioni civili.
In particolare, l'articolo 12 fissa i livelli di riferimento della concentrazione media annua di attività di radon in aria sia per i luoghi di lavoro sia per le abitazioni:
Luoghi di lavoro: 300 Bq/mc (contro i 500 Bq/mc del precedente D.lgs. 230/95)
Abitazioni esistenti: 300 Bq/mc (non considerate nel precedente D.lgs. 230/95)
Abitazioni costruite dopo il 31/12/2024: 200 Bq/mc (non considerate nel precedente D.lgs. 230/95)

Obblighi del Datore di Lavoro
ll D.lgs. 101/2020 stabilisce che, entro dodici mesi dalla sua entrata in vigore, l'Italia deve adottare un nuovo piano nazionale d'azione per il radon sulla base del quale le regioni dovranno individuare le aree prioritarie per la riduzione dei livelli di concentrazione di gas radon in aria.
Il datore di lavoro, in particolare, deve provvedere alla valutazione dell'esposizione al rischio radon qualora vi sia la presenza di:

- luoghi di lavoro sotterranei
- luoghi di lavoro in locali semi sotterranei o situati al piano terra, localizzati in aree considerate prioritarie stabilite a livello regionale
- specifiche tipologie di luoghi di lavoro identificate nel Piano nazionale d'azione radon
- stabilimenti termali.

La valutazione deve tener conto delle caratteristiche degli ambienti di lavoro e del tempo di permanenza medio di eventuali lavoratori.
Individuati i luoghi, l'attività di analisi parte dalla preparazione di un programma di campionamento, con durata almeno annuale, che permetta di misurare i livelli di concentrazione di radon.
In base ai valori finali ottenuti dalle misurazioni si potranno avere differenti scenari per i quali andranno individuate delle misure di sicurezza.

Duvri - Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza

di Silvana La Sala

In caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi, il Datore di Lavoro committente (cioè chi commissiona un lavoro) ha l'obbligo di redigere il Duvri (art. 26 comma 3), sempre, anche nei casi di affidamenti in cui non sono presenti rischi dovuti alle interferenze in quanto la compilazione di tale modello testimonia l'avvenuta valutazione dei rischi.

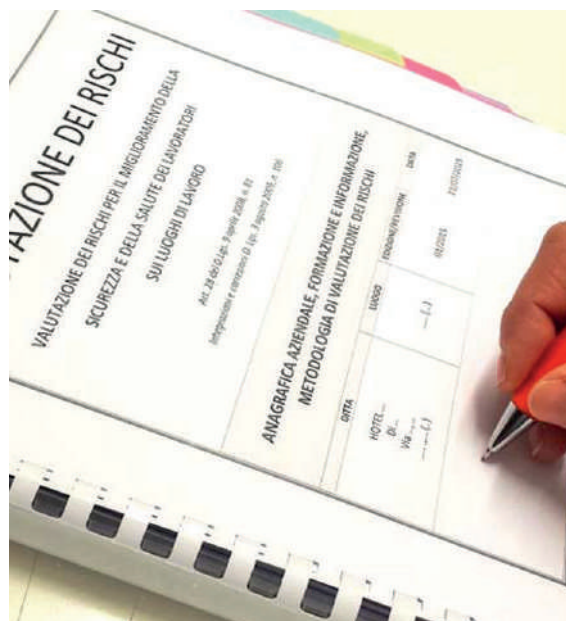
La funzione del Duvri è di rendere noto all'impresa appaltatrice, incaricata di svolgere i lavori all'interno di un'altra Azienda, quali sono i rischi per i lavoratori presenti e quali sono le misure di prevenzione e protezione da adottare per ridurli.

Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un contatto rischioso tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti.

I soli casi in cui il Duvri non va prodotto, come stabilito dal comma 3 bis dell'art. 26 del D. Lgs. 81/08 integrato dal D. Lgs 3 Agosto 2009 n 106, sono i seguenti:

1. appalti di servizi di natura intellettuale;
2. mere forniture di materiali o attrezzature;
3. lavori o servizi la cui durata sia inferiore a due giorni, sempre che essi non comportino rischi derivanti dalla presenza di agenti cancerogeni, biologici, atmosfere esplosive o dalla presenza di rischi particolari di cui all'allegato XI del Testo Unico.

Resta comunque l'obbligo, in capo al Datore di Lavoro Committente, di verificare l'idoneità tecnico professionale dell'impresa, di promuovere la cooperazione ed il coordinamento ai fini della sicurezza e di fornire ai lavoratori dell'impresa appaltatrice dettagliate informazioni circa i rischi specifici presenti nel luogo in cui sono destinati ad operare e circa le misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività.

La mancanza del Duvri rende nullo il contratto.

CORSI DI FORMAZIONE OBBLIGATORIA

Sono aperte le iscrizioni ai corsi di formazione obbligatori in materia di Salute e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro, quali:

- RSPP per datori di lavoro
- Addetto al Primo Soccorso
- Addetto Antincendio
- Formazione Lavoratori
- Abilitazioni uso attrezzature

Le iscrizioni possono essere effettuate on-line accedendo al sito Coldiretti Friuli Venezia Giulia nella pagina dedicata alla Formazione.

MODALITA': on-line ed in presenza
PARTECIPANTI: Imprenditori Agricoli, Dipendenti Agricoli, Coadiuvanti e Collaboratori Famigliari.
SEDI: le sedi potrebbero subire cambiamenti ma verranno comunicate le variazioni.
ISCRIZIONI: on-line da sito Coldiretti Fvg, sezione Formazione
AVVIO CORSI: al raggiungimento del numero minimo di partecipanti.
Eventuali modifiche al programma verranno tempestivamente comunicate.
Per ulteriori informazioni è possibile contattare l'Ufficio Regionale Salute e Sicurezza Luoghi di Lavoro ai numeri tel. 0432.595 812/928 o inviare una e-mail: sicurezza.friulivg@coldiretti.it.

Doc Prosecco: attingimento straordinario per 6.250 ettari

di Marco Malison

Com'è ben noto ai nostri viticoltori dal 2012 le superfici vitate idonee alla produzione di Prosecco Doc sono contingentate in ragione di complessivi 24.450 ettari di Glera dei quali 4.530 (pari al 18,5% del totale) in Friuli Venezia Giulia. Una misura restrittiva che il Consorzio di tutela ritiene fondamentale per regolare l'offerta in base alla effettiva domanda del mercato e mantenere così un livello di prezzi che soddisfi contemporaneamente produttori, imbottigliatori, distributori e consumatori. La strategia sino ad oggi ha garantito un discreto equilibrio. Ma quest'anno la meteorologia ha messo a dura prova il sistema. Il Consorzio di tutela stima infatti un calo della resa vicino 20% dovuto alle gelate primaverili e ad alcune importanti grandinate che per la verità hanno interessato più il Veneto che il Fvg. Questa riduzione appare ancor più significativa se si considera che, nonostante il canale della ristorazione non abbia ancora ripreso il livello di attività ante Covid-19, la domanda di Prosecco per il 2021 crescerà ancora del 10%. Per garantire l'equilibrio del mercato ed evitare tensioni sui prezzi il Consorzio ha deciso di rifornire la denominazione con uve di vigneti finora esclusi dalla Doc in quanto piantati dopo 31 luglio 2012. In gergo tecnico si parla di "attingimento straordinario"- che riguarderà solo la vendemmia 2021 - per un totale di 6.250 ettari piantati dopo il 31 luglio 2012. La quota di superficie spettante al Fvg, calcolata sul rapporto del 18,5%, è pari 1.156 ettari. Le modalità di distribuzione sono state stabilite con due identiche delibere di giunta adottate dalle Regioni interessate. Si prevede che saranno ammessi prioritariamente i vigneti più vecchi posto che abbiano i requisiti del disciplinare nel limite massimo di 25 ettari di attingimento straordinario per singola azienda. In base a questo criterio, partendo dagli impianti del 2013 in avanti, fino al raggiungimento del plafond assegnato, risulta che in Fvg si potranno rivendicare come Doc Prosecco le superfici piantate entro il 31 luglio 2017. Tutto il resto sarà Glera Igt.
Si evidenzia che per la vendemmia 2021 la Doc Prosecco ha messo in atto anche altre misure di controllo dell'offerta. In particolare, lo stoccaggio amministrativo delle produzioni eccedenti i 150 quintali/ettaro e la necessità di destinare a prodotto diverso dal vino l'eventuale supero di campagna oltre i 180 quintali/ettaro. Quest'ultima misura in particolare - adottata anche lo scorso anno - ha un significativo effetto dissuasore verso coloro che tendono a forzare le rese abbassando la qualità del prodotto.

SISTEMA SERVIZI COLDIRETTI FVG

SERVIZI AL *Cittadino*

ASSISTENZA FISCALE

- Modello UNICO
- Modello 730
- Dichiarazioni ISE
- Modello RED/INVCIV
- Calcolo IMU

ASSISTENZA ALLA PERSONA

- Pensioni lavoratori autonomi e dipendenti (pubblici e privati)
- Valutazioni posizioniassicu-rative dipendenti (pubblici e privati)
- Domande di disoccupazione
- Gestione infortuni sul lavoro, malattie professionali
- Invalidità civile, assegni sociali
- Consulenza medico-legale

SERVIZI ASSISTENZA FAMILIARE

- Maternità, bonus, assegni familari
- Congedo parentale o straordinario

ALTRI SERVIZI

- Dichiarazioni di successione, volture catastali, intavolazioni, riunioni di usufrutto

SERVIZI ALLE *Imprese*

ASSISTENZA FISCALE

- Contabilità ordinaria e semplificata
- Inizi attività e cessazioni Partite IVA
- Costituzione di società
- Iscrizioni e variazioni presso Camere di Commercio

TECNICO ECONOMICO

- Domande PAC (Premio unico e PSR)
- Fascicolo aziendale
- Permessi di circolazione
- Vitivinicolo: tenuta registri cantina, dichiarazioni raccolta uve, invio telematico accise
- UMA
- PUA

PERSONALE E PAGHE

- Consulenza aziendale per i datori di lavoro agricoli
- Gestione contabile paghe e relativi adempimenti
- Pratiche di assunzione e cessazione dei lavoratori del settore

SERVIZI AZIENDALI

- Sicurezza alimentare: HACCP, assistenza compilazione Quaderno di Campagna, corsi per Patentino fitofarmaci
- Sicurezza luoghi di lavoro: DVR, DUVRI, POS, corsi di formazione
- Consulenza Agroenergie
- Consulenza Agriturismo
- Progetti di valorizzazione: Campagna Amica, Terranostra

COLDIRETTI FRIULI VENEZIA GIULIA

Contatti

Azzano Decimo	**Fagagna**	**Latisana**	**Pontebba**	**San Vito al T.**	**Trieste**
Tel. 0434.631874	Tel. 0432.957881	Tel. 0431.59113	Tel. 0428.90279	Tel. 0434.80211	Tel. 040.631494
Cividale del F.	**Gemona del F.**	**Maniago**	**Pordenone**	**Spilimbergo**	**Udine 1**
Tel. 0432.732405	Tel. 0432.981282	Tel. 0427.730432	Tel. 0434.239311	Tel. 0427.2243	Tel. 0432.595911
Codroipo	**Gorizia**	**Palmanova**	**Pordenone 1**	**Tarcento**	**Udine 1**
Tel. 0432.906447	Tel. 0481.581811	Tel. 0432.928075	Tel. 0434.542134	Tel. 0432.785058	Tel. 0432.507507
			Sacile	**Tolmezzo**	**Udine 2**
			Tel. 0434.72202	Tel. 0433.2407	Tel. 0432.534343

WWW.FRIULIVENEZIAGIULIA.COLDIRETTI.IT

Controlli in materia di igiene degli alimenti: tutte le regole sulle tariffe

di Barbara Toso

Il Decreto legislativo 194 del 19/11/2008 disciplina le modalità di finanziamento dell'attività dei controlli sanitari ufficiali in materia di igiene degli alimenti, stabilendo il pagamento di una tariffa da parte delle ditte alimentari che effettuano attività prevalente all'ingrosso.

Per "attività prevalente all'ingrosso" si intende l'attività che commercializza, non al dettaglio, una percentuale della propria produzione superiore al 50%. Le tariffe annue (da versare all'AAS entro il 31 gennaio), sono differenziate per tipologia e fasce produttive, come descritto nell'allegato A.

È l'impresa, ossia l'Operatore del Settore Alimentare (OSA), che determina la propria fascia di appartenenza, in base al volume complessivo prodotto nell'anno precedente, o, per le nuove attività, su stima.

Per effetto della legge 4 giugno 2010 n. 96 e del Decreto legge 158 del 13/09/2012, sono esclusi dall'ambito di applicazione gli imprenditori agricoli per l'esercizio delle attività di cui all'art. 2135 del Codice Civile, ovvero i produttori e i trasformatori di prodotti aziendali (prevalenti), ad eccezione di quelli rientranti nelle fascia produttiva C della sez. 6 o che superano i massimali della sez. 8 (per gli impianti riconosciuti, all. IV sez. IV del Reg. CE N. 882/2004). A titolo di esempio, la fascia C scatta al superamento dei 50.000 hl per vino e bevande alcoliche, delle 1.000 ton per le conserve vegetali.

Una volta verificata la propria condizione di imprenditore agricolo con trasformazione "connessa" all'attività agricola (lavorazione di prodotto prevalentemente proprio), l'impresa dovrà determinare la fascia produttiva (con attenzione alla fascia C), e valutare la percentuale destinata all' ingrosso.

Se le condizioni di esonero descritte sono rispettate, l'impresa dovrà inviare apposita dichiarazione (se non già provveduto). In caso contrario, provvederà al pagamento. Ogni variazione rispetto a quanto comunicato (ad esempio il passaggio in fascia C), andrà tempestivamente comunicata.

In questo ultimo periodo alcune Aziende sanitarie stanno controllando le posizioni delle imprese ed inviando pec di richiesta/sollecito, quando il mancato pagamento non è supportato da apposita documentazione di esonero. La risposta, con invio di autocertificazione o, se del caso, di copia del pagamento, è assolutamente obbligatoria, pena l'addebito coatto dell'importo massimo previsto.

Il Servizio di Sicurezza Alimentare rimane a disposizione per chiarimenti (tel. 0432/595964; barbara.toso@coldiretti.it)

Patentini fitofarmaci

A partire dal mese di ottobre ripartiranno i corsi funzionali al rilascio e al rinnovo del "patentino fitofarmaci". Chi fosse interessato, può rivolgersi al proprio Ufficio Zona Coldiretti di riferimento, indicando i propri dati (inclusa la data di scadenza del patentino, laddove presente). Per ulteriori informazioni contattare il Servizio Sicurezza Alimentare:

Barbara Toso: 0432/595964
Elena Lorigiola: 0432/595963
Michele Bruni: 0432/595919
Niko Borghese: 0434/239323

Ancora attiva la raccolta firme contro i pannelli mangia suolo

di Vanessa Orlando

Contro i pannelli solari mangia suolo per combattere il rischio idrogeologico di fronte ai cambiamenti climatici e spingere invece il fotovoltaico pulito ed ecosostenibile sui tetti di stalle, cascine, magazzini, fienili, laboratori di trasformazione e strutture agricole. Partita ad agosto, è ancora attiva la raccolta firme per dire "Sì all'energia rinnovabile senza consumo di suolo agricolo" in tutti gli uffici Coldiretti della regione, nei Mercati coperti di Udine, Gorizia e Pordenone e negli agriturismi di Campagna Amica, ed è possibile firmare anche on-line dal sito www.giovanimpresa.coldiretti.it. Coldiretti Giovani Impresa ha lanciato la petizione a tutela del suolo agricolo chiedendo alle istituzioni di investire nelle fonti alternative di energia senza dimenticare il ruolo fondamentale dell'agricoltura e la bellezza unica dei nostri territori, che andrebbero compromessi senza una programmazione territoriale degli impianti fotovoltaici a terra. Preoccupati per l'emergenza climatica, i giovani agricoltori intendono cogliere ogni opportunità offerta dalle tecnologie innovative, avendo come obiettivo la piena attuazione dell'accordo di Parigi sul clima e l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. «Come giovani agricoltori, sosteniamo e promuoviamo

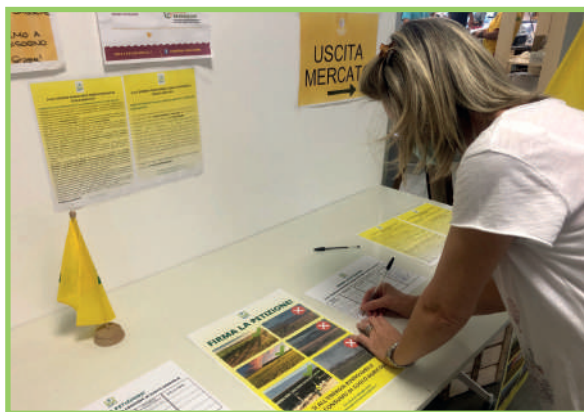
La firma del sindaco di Valvasone Arzene Markus Maurmair

La raccolta firme al Mercato coperto di Pordenone

La raccolta firme al Mercato coperto di Pordenone con il delegato e vice delegato di Giovani Impresa Pn Francesco Nocente e Mattia Pavan

La firma dell'assessore all'Agricoltura di Valvasone Arzene Annibale Bortolussi

La raccolta firme al Mercato coperto di Udine

ogni giorno l' innovazione tecnologica sostenibile - afferma Anna Turato, presidente Giovani Impresa Coldiretti Fvg -, ma destinando i suoli agricoli al fotovoltaico non ci saranno più terreni da coltivare. In questo modo andremo verso la perdita di biodiversità unica del nostro Paese».

Firma al Mercato coperto di Udine

Anche il delegato confederale di Coldiretti Fvg, Giovanni Benedetti, vede con favore la diffusione delle fonti rinnovabili anche se, nel percorso, non mancano elementi di criticità. Tra questi cita l' ipotesi di impianti fotovoltaici da porre a terra in area agricola: «Il modello da perseguire - avverte - non può essere quello che porta all' abbandono dell' attività per far posto a un impianto energetico». In sintesi, Coldiretti Fvg conferma il sostegno agli impianti fotovoltaici installati su edifici e fabbricati rurali soprattutto se vanno a sostituire coperture in eternit o comunque contenenti amianto nelle aree degradate.

La raccolta firme al Mercato coperto di Gorizia

Riprende in presenza l'attività dei Pensionati Coldiretti Udine

Il presidente Gino Pischiutta ha convocato il consiglio provinciale al quale è intervenuto anche il presidente regionale dei pensionati Sergio Cozzarini.
In apertura Pischiutta ha premesso come il periodo di pandemia abbia modificato e limitato la programmazione delle iniziative. Nonostante ciò, ha ricordato, l'impegno dell'associazione di aver mantenuto i contatti con la base anche nei momenti di difficoltà. In conclusione, ha informato che appena ci saranno le condizioni riprenderanno le attività che erano state programmate.
Dal canto suo Cozzarini ha illustrato l'attività dell'Associazione regionale e le iniziative a livello nazionale. In qualità di presidente regionale Capla ha relazionato sui contatti avuti con la Regione e nello specifico con l'assessorato alla Sanità per definire le proposte delle associazioni riguardo alla riforma sanitaria.

Facciamo merenda? Sì, ma in modo sano

Una mattinata di didattica e giochi per Donne Impresa Udine

di Stefania Moretto

Martedì 20 luglio nell'azienda agricola Tonutti Elda di Bertiolo, Donne Impresa Udine ha accolto quaranta bambini del centro estivo della scuola dell'infanzia Sacro Cuore di Bertiolo nel rispetto delle norme anti-Covid.
Presenti all'evento la responsabile provinciale di Donne Impresa Nensi Salvador, la coordinatrice provinciale Stefania Moretto, l'agricoltrice Elda Tonutti e l'apicoltrice Luisella Bertolini.
I racconti "magici" sulle api di Luisella hanno incantato i piccoli ospiti che hanno avuto la possibilità di vedere più da vicino le api operaie, l'ape regina, i principali strumenti utilizzati nell'apicoltura e l'incredibile ed incessante lavoro delle api per garantire il benessere nell'alveare.
Non sono mancate le domande da parte dei bambini che molto curiosi hanno prestato attenzione agli aneddoti sul regno di questi insetti.
La mattinata è proseguita con la raccolta dei fagioli e la ricerca di quelli "magici" (quelli dal colore più rosso) una volta sgusciati.
L'appuntamento si è concluso con una merenda a base di prodotti a chilometro zero forniti da aziende del bertiolese.
«Far scoprire ai bambini il mondo delle api e dell'orto è il punto di partenza per avvicinarli alla natura e valorizzare l'importanza del prodotto locale», ha commentato Salvador.

“Metti una mattina al parco” a km zero

di Anna Tosoni

Progetto CamminaMenti: ripartita la collaborazione tra Campagna Amica e il Comune di Udine
Anche quest'anno si rinnova la collaborazione di Campagna Amica Udine come partner del progetto “CamminaMenti” promosso dal Comune di Udine e coordinato dall'ufficio di progetto Oms Città Sane, nato con lo scopo di promuovere l'invecchiamento attivo attraverso il contrasto alla solitudine e la promozione di stili di vita sani con la conseguente valorizzazione dei prodotti tipici del territorio.
In questo contesto, giovedì 29 luglio si è svolto il primo dei tre eventi a titolo “Metti una mattina al parco” nell'area verde “Robin Hood” di via Jacopo e Giulio Andrea Pirona a Paparotti.
Nel rispetto di tutte le prescrizioni dettate dalla situazione sanitaria attuale, Campagna Amica Udine, unitamente al Gruppo Panificatori della Confcommercio Udine, ha provveduto ad allestire un gustoso e sano rinfresco per i partecipanti all'evento a base di yogurt e frutta rigorosamente a km zero (Az. Agr. Li.Re.Ste e Soc. Agr. Cisorio Ss).

Parallelamente a ciò, dopo una breve pausa estiva è ripartita con un ottimo riscontro l'attività di vendita diretta nel Mercato coperto di Udine. I prossimi mesi vedranno l'area eventi dello spazio di via Tricesimo in città animarsi con numerose attività che coinvolgeranno grandi e piccini all'insegna della valorizzazione del “cibo giusto” e del vero km zero.

UDINE	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
VIA TRICESIMO - COPERTO		15.00 - 19.00			8.00 - 13.00	8.00 - 13.00
CENTRO PIAZZA XX SETTEMBRE	8.00 - 12.30			15.30 - 19.00		
PASSONS - VIA DANTE PIAZZALE EX LATTERIA		8.00 - 12.00				
“VILLAGGIO DEL SOLE” PIAZZALE CARNIA			8.00 - 12.00			
“S. OSVALDO” P.ZZALE DELLA CHIESA VIA POZZUOLO				8.00 - 12.30		
MANZANO - SAN NICOLÒ VIA R. BRAIDA					15.30 - 18.00	
CIVIDALE DEL F. AREA ANTISTANTE VECCHIA STAZIONE FERROVIARIA						8.30 - 12.30
CODROIPO - EX FORO BOARIO P.ZZA GIARDINI						7.30 - 12.00

Coldiretti Pordenone ha incontrato il Prefetto

Coldiretti Pordenone ha incontrato a fine agosto il Prefetto, Sua Eccellenza Domenico Lione. Il Presidente Matteo Zolin, accompagnato dal Direttore Antonio Bertolla e dal delegato di Giovani Impresa Francesco Nocente, ha potuto illustrare al Prefetto alcuni importanti temi di stretta attualità e di interesse per le imprese agricole e di confrontarsi cogliendo anche suggerimenti e stimoli per una proficua sinergia con la rappresentanza del governo sul territorio.

Fauna selvatica

Motivo principale dell'incontro è stato quello di illustrare al Prefetto le proposte avanzate alla Regione in occasione della manifestazione dell'8 luglio sulla calamità dei cinghiali. Il coinvolgimento della Prefettura è doveroso in quanto il problema è ormai diventato di pubblica sicurezza: non solo danni all'agricoltura ma i danni purtroppo li subiscono tutti i cittadini per incidenti stradali, impatto ambientale, rischi sanitari. Il Prefetto si è dimostrato sensibile alla problematica, ritenendo anche del tutto legittimo proporre provvedimenti normativi che permettano in primis alle imprese di difendere il loro lavoro ed il loro reddito.

Petizione fotovoltaico

Il delegato provinciale di Giovani Impresa, Francesco Nocente, ha illustrato al Prefetto l'iniziativa della petizione in favore dell'energia rinnovabile senza il consumo di suolo agricolo. Nocente ha spiegato la posizione di Coldiretti ed in particolare la preoccupazione dei giovani che non vogliono veder precluse per il futuro delle possibilità di coltivazione per parchi fotovoltaici su suolo estremamente impattanti e dannosi anche dal punto di vista paesaggistico e turistico, fattori importanti in una agricoltura sempre più multifunzionale e legata al proprio territorio.

Operai stagionali agricoli

Il direttore Antonio Bertolla ha chiesto al Prefetto di sollecitare il ministero in vista della speriamo prossima pubblicazione del Decreto flussi. La manodopera straniera è fondamentale per alcuni distretti del territorio, quello delle barbatelle in particolare. Purtroppo al ritardo della pubblicazione della norma si aggiungono poi lungaggini burocratiche e carenza di organico di alcuni uffici pubblici che allungano i tempi in modo grave. Coldiretti ha quindi espresso la preoccupazione per questi ritardi che possono poi aprire la strada a percorsi di ricerca di manodopera in modi non opportuni ed estremamente rischiosi, per le imprese e per i lavoratori stessi. Il Prefetto ha garantito il proprio interessamento condividendo le medesime preoccupazioni e la necessità di contrastare in ogni modo forme di caporalato o sfruttamento.

da sinistra: il delegato di Giovani Impresa Francesco Nocente, il Prefetto Domenico Lione e il presidente di Coldiretti Matteo Zolin

La mia prima confettura Campagna Amica per i più piccoli

di Chiara Rigo

Il mercato di Campagna Amica non si è mai fermato ma settembre è il mese della ripartenza. I lavori davanti al mercato sono quasi ultimati ed è quindi stato possibile riprendere ad organizzare le attività al suo esterno, sempre nel pieno rispetto delle attuali normative in materia di Covid 19.
Con l'evento nazionale "Conserve e confetture che passione", con la collaborazione con Federica animazioni – Le feste del cuore, il mercato coperto ha ripreso vita, grazie alla presenza dei bambini che hanno partecipato all'animazione denominata:"La mia prima confettura".
All'evento, fondamentale è stata anche la partecipazione dell'azienda agricola Carpenedo, che oltre a proporre ai clienti le trecce e le confetture con la Cipolla Rossa di Cavasso, ha intrattenuto i tutti i partecipanti con una piccola spiegazione sul mondo delle confetture.

L'attesa al mercato coperto in preparazione dei laboratori

I bambini durante uno dei laboratori

Le cipolle rosse di Cavasso con il produttore Carpenedo

Un veduta del mercato coperto

In bici con Campagna Amica e Fiab

Sabato 2 ottobre è prevista la partenza dal mercato coperto di Pordenone (via Roma, 4), della cicloescursione denominata: "Campagna Amica della bici, pedalando alla ricerca di cose buone". Iniziativa, organizzata dalla Fiab (Federazione italiana ambiente e bicicletta) Pordenone Aruotalibera in collaborazione con Campagna Amica Pordenone nell'ambito degli eventi intitolati: la bici al centro, iniziative e cicloescursioni 2021 .
Collateralmente alla cicloescursione, tutti i tesserati Fiab che nel mese di ottobre si presenteranno con il proprio tesserino al mercato, verranno omaggiati con un pensierino Campagna Amica dalle aziende agricole.
L'evento è stato organizzato a seguito dell'incontro a cui hanno preso parte il direttore di Coldiretti Pordenone Antonio Bertolla, la coordinatrice provinciale di Campagna Amica Chiara Rigo e la presidente Fiab Pordenone Aruotalibera Luana Casonatto, che sono andati a declinare a livello territoriale l'accordo nazionale tra le rispettive federazioni.

I MERCATI

DI CAMPAGNA AMICA
IN FRIULI VENEZIA GIULIA

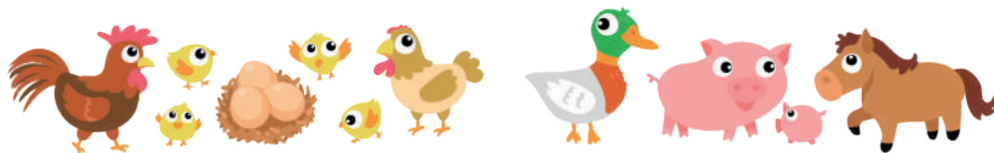
UDINE	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
VIA TRICESIMO - **COPERTO**		15.00- 19.00			8.00 - 13.00	8.00 - 13.00
CENTRO PIAZZA XX SETTEMBRE	8.00 - 12.30			15.30 - 19.00		
PASSONS - VIA DANTE PIAZZALE EX LATTERIA		8.00 - 12.00				
"VILLAGGIO DEL SOLE" PIAZZALE CARNIA			8.00 - 12.00			
"S. OSVALDO" P.ZZALE DELLA CHIESA VIA POZZUOLO				8.00 - 12.30		
MANZANO - SAN NICOLO VIA R. BRAIDA					15.30 - 18.00	
CIVIDALE DEL F. AREA ANTISTANTE VECCHIA STAZIONE FERROVIARIA						8.30 - 12.30
CODROIPO - EX FORO BOARIO P.ZZA GIARDINI						7.30 - 12.00

PORDENONE	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
VIA ROMA 4- **COPERTO**			8.00 - 13.00			8.00 - 13.00
MANIAGO VIA VITTORIO EMANUELE						8.00 - 12.30

GORIZIA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
VIA IX AGOSTO 4-B - **COPERTO**		15.00 - 19.00		8.30 - 13.00		8.30 - 13.00
GRADISCA D'ISONZO VIA REGINA ELENA		8.00 - 13.00				
GRADISCA D'ISONZO PIAZZA UNITA' D'ITALIA					8.00 - 13.00	
MONFALCONE P.ZZA FALCONE E BORSELLINO			8.00 - 13.00			
CORMONS PIAZZA LIBERTA'					8.00 - 13.00	

TRIESTE	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
P.ZZA VITTORIO VENETO		8.00 - 13.00				
SABATI ALTERNI P.ZZA CAMPO S. GIACOMO - P.ZZA GOLDONI						8.00 - 13.00

WWW.CAMPAGNAMICA.IT

CAMPAGNA AMICA UDINE
CAMPAGNA AMICA P
CAMPAGNA AMICA GORIZIA
CAMPAGNA AMICA T I T

Gelindo dei Magredi l'ospitalità in fattoria didattica

di Antonio Buso

Gelindo dei Magredi si trova a Vivaro, antico borgo romano per l'allevamento e la caccia, poco a Nord di Pordenone. È ubicato ai piedi delle Dolomiti Friulane alla confluenza dei tre torrenti (Cellina, Colvera e Meduna) che con le loro piene hanno creato i Magredi, una favolosa pianura ideale per la coltivazione di frutta e di viti.
La Fattoria Gelindo è stata fondata nel 1970 dai fratelli Giancarlo e Pietro Enrico Trevisanutto, discendenti da Gelindo, un nobile cavaliere ungherese.
Oggi l'azienda è condotta da Chiara, che con l'aiuto del fratello Gelindo e dei cugini Tiziano, Donatello ed Elena, proseguono la mission di "coltivare secondo natura" e soprattutto di trasmettere alle nuove generazioni i valori del cibo genuino e di scoprire come si producono gli alimenti che costituiscono la nostra alimentazione.
La superficie aziendale è composta da trenta ettari circa coltivati e cereali, foraggere, vigna, frutteto bio e ortaggi in serra e in campo aperto tutti in conversione biologica e lavorati con "Taiga" la cavalla da tiro dell'azienda. Gli allevamenti consistono in manze, maiali, pollame e asini.
Nata come azienda produttrice di derrate alimentari per il mercato, oggi è strutturata come modello di produzione al servizio del ristoro agrituristico e la fattoria didattica.
A partire dal 2005 la fattoria didattica accoglie i bambini delle scuole dai 3 ai 18 anni, gruppi di

a sx Donatello con una selezione di mais: a dx bimbi alla sgranatrice

I percorsi didattici

Tra i vari percorsi didattici si può scegliere tra:
- I cereali: dalla pianta al seme, alla farina, al pane e alla polenta.
- Dall'erba al formaggio: le pianta foraggiere, la mungitura della vacca, la cagliatura del latte, l'assaggio del formaggi.

Il laboratorio sul formaggio

adulti e campus estivi per ragazzi. Le presenze in un anno sono circa cinque mila.
La caratteristica fondamentale è che in tutte le attività gli alunni partecipano attivamente, toccando con mano la consistenza, impastando, annusando il profumo degli alimenti; esperienze che lasciano un ricordo indelebile nella loro mente che influenzerà positivamente l'approccio al buon cibo!
Un' altro settore in forte espansione è l'attività equestre
Un altra nota da sottolineare è che particolare cura viene dedicata alle famiglie che soggiornano sia negli alloggi che nell'agricampeggio.

Un momento delle pigiatura con i piedi

I laboratori di educazione alimentare: imparo a conoscere e cuocere il cibo

- Farine e sale: il pane e la pizza
- Farine e sale: la pasta lunga e la pasta ripiena
- Farine e zucchero: la pasta da dolci
- Linea dolce: la frutta e le confetture
- Corso di conserve vegetali (preparazione e sterilizzazione)
- Ortaggi e verdure: conoscenza e uso commestibile.
- Cavalli e asini: il fiore all'occhiello è il laboratorio cavalli e asini che consiste in un approccio didattico per quanto concerne l'equitazione, la guida delle carrozze e il lavoro con i cavalli in agricoltura

SEI UN'AZIENDA AGRICOLA, UN AGRITURISMO, UNA COOPERATIVA AGRICOLA, UN CONSORZIO E VUOI ENTRARE NELLA RETE E PARTECIPARE AI MERCATI DI CAMPAGNA AMICA?

Scopri come aderire, avere visibilità e vantaggi dalla rete di agricoltori e aziende agricole più importante d'Italia!

- **Visibilità**: grazie a un marchio unico e riconoscibile in tutta Italia, a strumenti di supporto alla promozione rivolta al consumatore e diffusa sull'intero territorio nazionale
- **Forza**: tutti insieme, i Punti Campagna Amica fanno Rete e danno un grande contributo allo sviluppo dell'agricoltura italiana e alla valorizzazione e difesa del vero made in Italy
- **Autorevolezza**: i Punti Campagna Amica sono l'espressione del progetto per una "filiera agricola italiana", della fondazione campagna Amica di Coldiretti, un'organizzazione importante e un nome che dà fiducia. Una bella garanzia per te e per il consumatore
- **Valore**: lavoriamo per dare il giusto valore ai prodotti degli agricoltori e per dare nuove opportunità ai cittadini: più vantaggi per l'agricoltore e per il consumatore

Entrando a far parte della nostra rete, potrai vendere direttamente i tuoi prodotti in azienda o nei mercati di Campagna Amica, rifornire la Rete di Agriturismi, Ristoranti e diventare così un Punto Campagna Amica.
Il Marchio Campagna Amica inoltre è anche per l'attività agrituristica: accoglienza, condivisione, tradizioni, storia e buon cibo le parole chiave dei luoghi dove l'ospitalità contadina è un marchio di fabbrica e dove si vendono e/o somministrano solo prodotti agricoli e italiani di origine garantita e controllata.
Le imprese agricole devono essere socie Coldiretti e accreditarsi alla Fondazione Campagna Amica per potere utilizzare il marchio Campagna Amica.

Per maggiori informazioni e le modalità di adesione contatta il referente Campagna Amica della sede Coldiretti della tua provincia oppure scrivi a **campagnamica.fvg@coldiretti.it**.

CONTATTI

Campagna Amica Fvg
Vanessa Orlando
tel. 0432.595803
e-mail: vanessa.orlando@coldiretti.it

Campagna Amica Udine
Anna Tosoni
tel. 0432.595954
e-mail: anna.tosoni@coldiretti.it

Campagna Amica Pordenone
Chiara Rigo
tel. 0434.239328
e-mail: chiara.rigo@coldiretti.it

Campagna Amica Gorizia e Trieste
Deborah Zuliani
tel. 0481.581820
e-mail: deborah.zuliani@coldiretti.it

Compro.Vendo

Si ricorda che le attrezzature e macchine agricole possono essere cedute solo se in regola rispetto alla norma della sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008)

1. ATTREZZATURE AGRICOLE E DI VINIFICAZIONE

CERCO stagionali per raccolta mele zona Mortegliano. Tel 338.6946680
VENDO aratro meccanico Grattoni 16; tino da 10hl per vino o acqua; sgrana pannocchie. Tel 338.3236926
VENDO cisterne in acciaio da 10 e 6hl con relativa rubinetteria zona Ramandolo Nimis. Tel 0432.790419
VENDO mulino Agrex tramoggia da 2q con frantoio 60q/h; impianto mungitura Alfa Laval con 3 gruppi stacco automatico lavatrice nuova 30m tubi inox + tubi aria pompa a vuoto trifase; frigo latte 6q con motore nuovo; seminatrice soia Gaspardo SP520 con pezzi ricambio. Tel 331.6512612 - 348.6993446
VENDO atomizzatore Friuli trainato 6hl con barra diserbo buono stato. Tel 347.2247844
VENDO erpice rotante Pegoraro 1,8m per 40/60hp circa; fioriere con cavalletto zincate a caldo; motopompa 260hp con pompa 6000l/m 2 giranti Caprari omologata. Tel 348.7080929 no perditempo
VENDO motore diesel 2 cilindri; motore diesel 1 cilindro. Tel 339.3312125
VENDO torchio manuale buono stato da 60. Tel 0427.3055 ore pasti
VENDO filtro per vino inox 10 cartoni. Tel 0434.625247 ore pasti
VENDO rimorchio Ugo Moro sponde 60cm 50q 4x2m; regalo sempre pieno vetroresina da 4hl. Tel 0434.625259 ore pasti
VENDO tubi irrigazione da 100 in ferro 150pezzix6m e 17pezzix5m; 20 irrigatori a giro curve e T; mulino Sbuelz a cardano. Tel 348.8147113
VENDO tubi irrigazione da 100; legna da ardere per spolert e caminetti. Tel 345.2699777
CERCO rimorchio 4X2 ribaltabile. Tel 345.2699777
VENDO botte acciaio inox 10hl semprepieno; pigiatrice elettrica media dimensione; diversi tini in vetroresina e plastica da 5hl a 12hl; tagliaerba per vigneto. Tel 338.3824746
VENDO tini in vetroresina da 20 e 10hl. Tel 329.0074453
VENDO pressa per uva Howard Rotavator WP1800S. Tel 329.1568551
VENDO aratro bivomere Lemken; vibrocultore 4m; Tarup Dragone. Tel 349.2966551
VENDO voltafieno 4 giranti; muletto su sollevatore. Tel 338.1750576
REGALO 800 pali in cemento precompresso da 4m 7x7cm. Tel 329.5304034
VENDO aratro Grattoni 18 idraulico. Tel 329.5304034
VENDO aratro monovomere a strisce voltaorecchio idraulico telaio 16 Grattoni ottimo. Tel 320.2303084
VENDO rimorchio artigianale omologato 50q 4,5x2,2m sponde 60cm; rimorchio Pradella omologato 50q 4x2m sponde 1m; rimorchio Remondini ribaltabile bilaterale omologato 80q con freni aria 4,3x2,1m sponde 1m; spandisale acciaio inox per 2 sacconi 6 file 3m con kit luci; rimorchio Stival senza sponde 3,6x1,6m omologato portata 35q. Tel 0427.75064 - 338.8984718
VENDO pacciamatrice tenditelo usata poco perfetta. Tel 331.3041952
VENDO botte acciaio inox semprepieno da 5hl; gabbia per 8 conigli. Tel 366.8105084
VENDO erpice Biaggioli; serbatoio portato 2hl con spruzzi diserbo o viti con pompa Dal Degan e cardano; barra diserbo 8m; terzo punto; torchio idraulico Bosello da 70cm; pigiadiraspatrice Coccaglio con 2 motori elettrici 220v; pigiadiraspatrice manuale; 45 damigiane da 54l; 2 tini in vetroresina da 5hl. Tel 333.4005991
VENDO botte 4hl in acciaio; tino seminuovi; materiale vario da cantina. Tel 0432.773694 ore pasti
CERCO pianale agricolo; rimorchio ribaltabile doppio asse e dumper max 120q; trattore max 110hp.Tel. 3511854057
VENDO botte diserbo portata 6hl idraulica 10m; rimorchio 1,8x3m omologabile non ribaltabile; mulino a cardano Sbuelz. Tel 340.5454930

2 QUOTE, ANIMALI E PRODOTTI

VENDO VENDO manze pezzata rossa gravide e alpeggiate. Tel 347.3387508
VENDO 110q di fieno 1 sfalcio per cavalli. Tel 331.6512612 - 348.6993446
VENDO piccole quantità di uve zona camino al tagliamento (verduzzo, chardonnai, pinot bianco, prosecco). Tel 0432.778145
VENDO avena biologica produzione luglio 21 per equini o ovini e uso semente. Tel 339.7683028
VENDO legna da ardere secca già a pezzi. Tel 338.6946680
VENDO fieno maggengo di primo taglio in balle piccole. Tel 348.5655121

3. IMMOBILI E FABBRICATI

AFFITTO agriturismo zona Codroipo ad altre aziende agricole per il mantenimento delle caratteristiche agrituristiche. Tel 331.3671132
VENDO azienda vitivinicola zona Codroipo 5ha circa con 1,3ha di prosecco con cantina casa e agriturismo compreso attrezzatura completa. Tel 331.3671132
VENDO 2 lotti di terreno agricolo a Piancada di Palazzolo dello Stella da 1,1ha e 0,35ha. Tel 393.8080914
VENDO 3780m2 di bosco comune di Tarcento (loc. Lugniesie). Tel 0432.666437
VENDO 8600mq di terreno agricolo comune di Montereale Valcellina fornito di acqua in pressione in capezzagna. Tel 333.9809414

CERCO VECCHIA motocross ante 2005 anche non funzionante o mal ridotta o motocicletta; vecchia auto anni 50-80 anche non funzionante o demolita. Tel. 351.1854057

INSERZIONI GRATUITE **solo per soci**
REFERENTE **EZIO COLLE TEL. 0432.595956** - ORARIO. **dalle 9.00 alle 13.00**
Per mancanza di spazio non tutte le inserzioni potranno essere pubblicate

la FIERA delle OCCASIONI

con offerte selvagge su...

TRATTORI, MACCHINE DA RACCOLTA E ATTREZZATURE,
USATI E **NUOVI** IN PRONTA CONSEGNA.

Ti aspettiamo presso la sede centrale del Consorzio Agrario
a Basiliano (UD) Via Magrini 2

CONSORZIO AGRARIO FVG

0432.838802
macchine@capfvg.it